VERTIME
La Table Vertime

Ici, nous aimons partager la provenance de nos produits :
Frais, de saison et aussi locaux que possible, ils sont sélectionnés avec soin pour vous régaler.

ENTRÉES

LA VENDÉE OUVRE SES COQUILLES
PAR 6 - 9€ PAR 9 - 15€ PAR 12 - 18€

Assiette d'huîtres N°3 de la Guittière en Vendée et granité de vinaigre/échalotes
La Guittière (Vendée) N°3 oysters platter with vinegar & shallot granita

NOTRE CANARD A RAPPORTÉ DES SOUVENIRS DE CORSE
18€

Foie gras de la maison "Rougié" cuit en ballottine, compotée de mandarine, citron caviar et toasts de pain d'épices maison au miel de Vendée
"Rougié" foie gras ballotine-cooked, mandarin compote, finger lime & homemade gingerbread with Vendée honey

LE HOMARD EN TENUE DE SOIRÉE
18€

Ravioles de homard bleu, bisque de crustacés émulsionnée, poireau fondant et fleurs de bourrache
Blue lobster ravioli, crustacean bisque emulsion, tender leek & borage flower

LA LOTTE MET LES CHOSES À PLAT
16€

Carpaccio de lotte, vinaigrette au ponzu, condiment à la grenade et radis daikon
Monkfish carpaccio, ponzu vinaigrette, pomegranate/daikon radish condiment

L'AUTOMNE DANS LA CUILLÈRE
12€

Velouté de butternut, quenelle de crème épaisse d'Isigny AOP au citron vert et toast au comté AOC affiné 12 mois
Butternut squash velouté, Isigny AOP cream with lime & toasted bread with 12-month-aged Comté AOC cheese

PLATS

LA PINTADE DÉFILE AVEC SES DAUPHINES
25€

Suprême de pintade, pommes dauphines maison, espuma au comté et vin jaune, croûte de parmesan soufflé
Guinea fowl supreme, homemade dauphine potatoes, Comté & vin jaune espuma, parmesan crisp

LE ROI DU PRÉ DONNE SA LANGUE AU CHAT
26€

Langue de chat de bœuf, potimarron rôti aux épices et sauce chimichurri
beef flat iron steak, spiced roaste red kuri squash & Chimichurri sauce

VERTIME AUSSI A SON BURGER
21€

Buns maison, pulled pork, sauce barbecue, confit d'oignons, reblochon fermier AOC, lard grillé, servi avec des frites maison et salade verte
Homemade buns, pulled pork, barbecue sauce, onion confit, farmhouse reblochon AOC cheese & grilled bacon, served with homemade fries & green salad

LA SOLE FAIT SON GRAND NUMÉRO
28€

Sole meunière des Sables d'Olonne (environ 200g), mousseline de céleri au poivre rouge de Kampot et palets de céleri confit
Sole meunière from Les Sables-d'Olonne (approx. 220g), celeriac mousseline with Kampot red pepper & celeriac confit medallions

BIJOUX NACRÉS DE VERTIME
24€

Noix de St-Jacques de St-Brieuc nacrées, risotto crémeux, émulsion à l'ail des ours et huile d'herbes
Delicately seared scallops, creamy risotto, wild garlic emulsion & herb oil

SANS VIANDE, MAIS AVEC DU CARACTÈRE
16€

Gnocchi à la betterave, crème de chèvre frais à la livèche, pickles de mini betterave et pousses de moutarde
Beetroot gnocchi, fresh goat's cheese cream with lovage, pickled baby beetroot & mustard shhots

FROMAGES ET DESSERTS

LE FROMAGE FAIT SON CINÉMA
13€

Sélection de fromages AOP à la coupe
Our selection of cheese cut to order

LE BROWNIE AUSSI A SA FÈVE
11€

Brownie au chocolat sans gluten aux noix de Pécan caramélisées, pâte à tartiner maison à la fève de Tonka et poudre de framboises séchées
Gluten-free chocolate brownie with caramelised Pecans, homemade Tonka bean chocolate spread & dried raspberry powder

LE FION, C'EST PAS DU FLAN
10€

Fion vendéen, pommes confites au cidre et caramel au beurre salé
Traditional Vendée Fion custard cake, cider-poached apples & salted butter caramel

LE CACAO SANS COMPROMIS
9€

Verrine végétale au cacao : crumble de grué de cacao, mousse au chocolat végétale au lait d'avoine
Vegan cocoa dessert: cacao, vegan chocolate mousse with oat milk

UN SOMMET DE GOURMANDISES
11€

Bûche Mont Blanc à la myrtille, biscuit à la noisette et marrons glacés
Mont blanc yule log blueberry, hazelnut biscuit & candied chestnuts

Sans gluten Végétarien Vegan Produit vendéen

Liste des allergènes, de nos artisans de goût et provenance de nos viandes disponibles sur demande. Prix TTC en euros, service compris
Ouverture de 12H00 – 14H30 / 19h00 - 21h30 et fermé le dimanche midi pour le brunch sur notre roof-top.